Nr. 2. Kraków 19 września 1912 r. Bezpłatny dodatek do „NOWIN“. (Osobno sprzedawać nie wolno.)

PRAKTYCZNA GOSPODYNI

wychodzi w każdy czwartek jako dodatek do „Nowin“

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN“
- Romans i powieść -
10 tomów rocznie.

Wzory uczesania z szyldkretowemi grzebykami i opaskami.

Czas wielki zająć się futrami.

Praktyczne a oszczędne osoby myślą o wszelkich ubraniach i przeróbkach futrzanych w lipcu lub sierpniu, gdy w pracowniach kuśnierskich mało zamówień i robota może być wykończona spokojnie, dokładnie, przy swobodnem rozpatrzeniu i namyśle, a co lepiej, że za tańszą cenę. Niestety, wiele pań zapomina o tem i dopiero po powrocie z letnisk, kuracyi, podróży, odkładając z dnia na dzień, wybierają się do kuśnierza, gdy już panuje ruch gorączkowy i największy pośpiech w pracowni. Obecnie przypominamy naszym łaskawym Prenumeratorkom, że nadchodzi ostatni termin zajęcia się odświeżaniem futer.

Całe lato, a tembardziej w porze jesiennej, wielkie usługi oddają nam zarzutki futrzane, które utrzymują się od lat kilku, zmieniając kształt, rozmiar i gatunek futra.

Do ubrania spacerowego czy wizytowego noszą obecnie zarzutki aksamitne ciemne, oszyte futrem jasnem; szerokość wynosi mniej więcej 10—60 c., długość, zależnie od wzrostu, 1 metr 20 c. do 1 m. 50 c. Oszycia skunksowe, sobolowe, gronostajowe będą w dalszym ciągu zdobić toalety, w połączeniu z muślinem jedwabnym i koronką. Pomijając ozdoby futrzane, przechodzimy do ważniejszych szczegółów. Pierwszym a niemiłym jest podwyższanie z roku na rok ceny futer. Tłumaczą to nadmiernem zapotrzebowaniem futer, które moda każe stosować w ciągu całego roku w ubraniu damskiem w bardzo szerokim zakresie. Niektóre gatunki zaczynają ginąć przez ciągłe ich tępienie. Podobno z końcem tego roku będzie zabronione polowanie na sobole. Baranki astrachańskie i breitschwanz podniosły się w cenie, gdyż je tępiono nadmiernie — ale pozostały niezmiernie modnemi i w tym roku, zarówno na długie okrycia, jak i na krótkie żakieciki z kamizeleczką z kolorowej materyi. Futro z wydry Alaska zastępują wydrami Hudson. Króliki strzyżone elektrycznie i farbowane naśladują łudząco wydry Hudson, farbowane na kolor popielaty zastępują futro kretów (taupe), a na bronzowy odcień — naśladują kosztowne futro bobrowe. Oba te gatunki będą bardzo modne tej zimy, a że farbę i naśladowanie doprowadzano do doskonałości, więc kto rozporządza mniejszymi funduszami, będzie mógł poprzestać na imitacyach. Moda, jakby uwzględniając trudności finansowe, jakby zapobiegając zbytniemu obciążaniu domowego budżetu, wprowadza okrycia zimowe kryte materyałem, a tylko przybrane w futra, co niesłychanie obniża cenę w porównaniu z futrzanym wierzchem. To samo można powiedzieć o mufkach. Wielki format pozostał modnym, ale można futro łączyć z aksamitem, panne lub materyałem odpowiednim do kostyumu. Przy czarnej sukni modny będzie garnitur czarny z białym n. p. gronostajami, gdyż ciągle utrzymuje się to połączenie. Będą również modne w zimie toki futrzane: skunksowe, bobrowe, gronostajowe, z wydry, foki i futra kretów. U dołu sukien i okryć pozostaje w modzie obłożenie futrzane.

Wzory uczesania z szyldkretowemi grzebykami i opaskami.

Moda powołała znów w użycie zaniedbane od pewnego czasu wyroby szyldkretowe, ciemne czy jasne, stosownie do koloru włosów. Na rycinach dziś załączonych widzimy ozdoby różnego kształtu i wielkości, zastosowane do uczesania domowego, do ubrania spacerowego, wizytowego i wieczornego. Grzebienie bywają zakończone gałkami, inkrustowane złotem, wysadzane kamieniami gładkie lub wyrzynane ażurowo. Moda w ostatnich latach zajęła się z całem zamiłowaniem główkami hołdujących jej zwolenniczek, dyktuje uczesania bardzo ładne, fantazyjne i bardzo urozmaicone, zawsze jednak pełne estetycznego wdzięku. Grzebienie i opaski nietylko zdobią, ale umiejętnie wpięte, utrzymują zgrabny kształt koafiury.

Obiady gospodarskie.

Dyspozycye na tydzień z uwzględnieniem pory roku.

20 września, piątek.
Zupa grochowa. Potrawa z kartofli z jajami i grzybami, zapiekana w szabaśniku (*przepis poniżej*). Szarlotka ze śliwkami.

21 września, sobota.
Rosół z lanemi kluskami. Sztuka mięsa z sosem koperkowym. Kruche ciastka z marmoladą.

22 września, niedziela.
Zupa ziemniaczana. Barania pieczeń na dziko z buraczkami. Kalafiory z masłem. Suflet morelowy.

23 września, poniedziałek.
Barszcz z uszkami. Pieczeń wołowa z makaronem. Omlet z konfiturami.

24 wrzesień, wtorek.
Zupa pomidorowa. Pieczeń cielęca z kartoflami. Groszek zielony. Placek ze śliwkami.

25 września, środa.
Zupa rumiana. Zrazy polskie z kaszą. Strudel z jabłkami.

26 września, czwartek.
Zupa cytrynowa. Polędwica z masłem sardelowem garnirowana z jarzynami. Kompot z jabłek.

Przepisy kulinarne.

Bardzo smaczna postna potrawa z kartofli z jajami i grzybami. Bierze się na 6 osób 1 kilogram ugotowanych i pokrajanych w talarki ziemniaków, 6 jaj ugotowanych na twardo i pokrajanych w plasterki, 2 dekagr. grzybów suszonych ugotowanych i pokrajanych drobno i 2 duże cebule pokrajane i usmarzone w maśle. Rondel, wysmarowany masłem, obsypać bułeczką, włożyć w niego ziemniaczki pokrajane, na to warstwę jaj, warstwę grzybków, polać masłem z tą zasmarzoną cebulą, opieprzyć, osolić, polać pół kwaterkiem śmietany. Na wierzch położyć pokrajane w talarki ziemniaki, a na to wszystko duży kawałek masła. Wstawić rondel w piec niezbyt gorący na dobre pół godziny, żeby się kartofle z wierzchu przysmarzyły, poczem potrawę wydać na stół w formie baby.

Potrawa ta jest bardzo smaczna i pożywna. Kto chce, może kartofle przesypać jeszcze warstewką posiekanej szynki i razem wszystko wstawić w piec.

Strojne jesienne toalety wizytowe.



I. II. III.

Fig. I. przedstawia suknię wizytową z różowej crêpe de Chine. Spodnica ułożona w plisy, przybrana z tyłu i z przodu fartuszkiem z materyału przetykanego perełkami. Pasek z wstążki z mory, przytrzymującej bokami oba fartuszki. Fartuszki zakończone grelotkami z perełek.

Fig. II. Suknia wieczorowa z białego atłasu. Spodnica lekko z boku podpięta. Staniczek w formie chusteczki skrzyżowany na piersiach i szarfa z czarnego tiulu, kołnierz z koronki i rękawy koronkowe. Z przodu pasek spięty wielką różą z czerwonego aksamitu i czarnego jedwabiu.

Fig. III. Płaszcz wieczorowy z czarnego jedwabiu i brokatu złotego z wielkim kołnierzem z pluszu imitującego sealskin. Zamiast złotego brokatu można bardzo dobrze użyć czarnego aksamitu. Rękawy obramowane wąskimi paskami pluszu.

Pomidory faszerowane. Wybrać jaknajwiększe pomidory, ściąć wierzchy, lekko wydrążyć i nadziać je następującym farszem: Na 8—10 pomidorów wziąć pół funta cielęciny i pół funta wieprzowiny, drobno usiekać i udusić na słoninie; dodać 1 bułkę obkrojoną ze skórki, 1 cebulę posiekaną i przesmarzoną w maśle, pieprzu i soli, trochę gałki muszkatułowej, wymieszać, nadziać pomidory, które posypać z wierzchu tartą bułeczką, polać gorącem masłem i wstawić do pieca na 10—15 minut. Jeżeli jest pasztet w domu, to mięso można zastąpić pasztetem. Zamiast mięsem można pomidory nadziać pieczarkami, biorąc na 8—10 pomidorów 6 pieczarek, które obrać i drobno usiekać, dodać bułkę namoczoną w mleku lub łyżkę tartej, cebulkę posiekaną i przesmarzoną, szczypiorku, soli i pieprzu i nadziać pomidory jak wyżej.

Żur. W jednym z numerów „Przewodnika Kółek Rolniczych" czytamy następujący przepis na żur owsiany: „Z mąki owsianej wyrabia się słynny „żur" owsiany, który — gdy dobrze jest zrobiony — przewyższa smakiem wszelkie barszcze buraczane, ogórczane i żytni żur i inne tego rodzaju polewki. Do dziś dnia na wielu t. zw. „pańskich" stołach stanowi on ulubioną potrawę, zdrową, lekką a osobliwie przy dodaniu tego lub owego, bardzo pożywną. Żur może być użyty jako polewka do chleba żytniego lub ziemniaków, omaszcza się go masłem a lepiej młodą słoniną ze sperką; znosi dodatek kiełbasy, w dnie postne smaku grzybowego. Ale i zupełnie postny, byleby osolony, zjada się z chlebem ze smakiem.

Robi się go tak. Na dorosłą osobę bierze się kwaterkę owsa ususzonego i zmielonego na raz. Nie wysiewając mąki, zarabia się ją w glinianem naczyniu (zwykle w garnku) na ciasto tak rzadkie, jak zwykle gospodynie przygotowują rozczyn na chleb, i stawia się naczynie w miejscu ciepłem. W cztery dni żur gotowy. Im gęstszy, tem lepszy. Góral powiada, że dobry żur powinien być tak gęsty, aby w kierpcach przejść mógł po nim.

Z rozczynu tego kwaterka na osobę daje się na gęsty przetak, umieszczony nad szerszem naczyniem; dolewając po troszę letniej wody, przeciera się rozczyn łyżką drewnianą tak długo, aż na przetaku zostaną tylko łuski i ości. Potem przetarty rozczyn zalewa się na kipiącą wodę w stosunku $^1/_3$ litra wody na $^1/_4$ rozczynu. Zalewając, dobrze mieszać rogalką. Gdy żur się zagotuje, jest już gotów i wtedy to dodają się przyprawy. Uważać bardzo, aby przy gotowaniu się nie przypalił, co bardzo często się trafia, a co mu zupełnie smak psuje.

Osobliwy likier. Za paryskim „Gaulois" podajemy następujący przepis na „likier goździkowy", jak zapewnia owo pismo, bardzo smaczny, wytworny w zapachu i... „żołądkowy".

Owoż napełnia się garnek gliniany listkami kwiatowymi goździków czerwonych, z których poobrywano jeszcze białe koniuszki. Na to nalewa się czystego spirytusu i dodaje gram goździków korzennych i gram cynamonu. Wszystko to zostawia się szczelnie zakryte i w zupełnym spokoju przez dwa tygodnie, poczem wódkę się odlewa, wyciskając dobrze liście, filtruje i dodaje 200 gramów syropu na litr i zlewa do butelek. Podobno likier ten w miarę starzenia się zyskuje jeszcze bardzo na smaku.

KĄCIK HUMORYSTYCZNY.

Jak sporządzić w domu modny kapelusz?

Wziąć bałijkę zwykłej miary,
Posmarować grubo smołą —
Potem gęsi sześć oskubać
I upierzyć rondo w koło;
Z boku przypiąć (może w domu
Jest przypadkiem ptak wypchany)
Pawia, czaplę czy indyka
Lub przynamniej dwa bociany!
Przymierzywszy... do tramwaju!
Jeśli w tramwaj się nie zmieści...
Będzie właśnie to największy
W kapeluszach szyk niewieści!

Praktyczne rady i wskazówki.

Przechowywanie jabłek w kopcach. W latach bardzo urodzajnych w owoce, nieraz z braku miejsca, nie można przechowywać owoców przez zimę i uzyskać w ten sposób lepszych cen za jabłka na wiosnę. W tym względzie podaje Poradnik Gospodarski sposób przechowywania jabłek w kopcach, jak ziemniaki.

Przedewszystkiem należy przestrzegać, ażeby jabłek nie wstrząsać, nie pokaleczyć i nie kopcować zaraz po ich zerwaniu z drzew, ale żeby poprzednio poleżały przez jakie 2 tygodnie, aż się dobrze wypocą. Następnie kopie się rów na 15—20 cm. głęboki; spód rowu wykłada się suchą słomą, a na niej warstwami jabłka. Ważny warunek, aby jabłka były zdrowe. Nadpsute należy starannie wybierać i odłączyć jako do przechowania niezdatne. Aby uniknąć pognięcenia owoców i powstawaniu na nich skaz, obniżających wartość owoców, dobrze jest każdą warstwę owoców przekładać warstewką słomy, najlepiej żytniej. Ułożony kopiec przykrywa się wokoło warstwą słomy 19—15 cm. grubą, a słomę przykrywa się warstwą ziemi, także na tęsamą grubość; ostatecznie dobrze jeszcze nałożyć i potem na kopiec około 10 cm. grubo słomy. Szczególnie te miejsca, w których kopiec wchodzi w ziemię, powinno się dobrze ziemią przykryć, ażeby mróz nie dostał się do wnętrza kopca. Jak zwykle przy kopcowaniu, tak i tu należy urządzić kominy dla wentylacyi.

W jednem z pism niemieckich podaje pewien rolnik, że już w jesieni r. 1911. zakopcował w ten sposób jabłka, a gdy z końcem stycznia kopiec otworzono, stwierdzono, że owoce doskonale się przechowały, chociaż mrozy dochodziły do 20 stopni C. Na smaku jabłka nie straciły.

Plamy rdzy na przedmiotach niklowych usuwa się w następujący sposób: Powleka się je olejem lnianym i wyciera po kilku dniach szmatką, zwilżoną w amoniaku (Salmiakgeist). Gdyby jeszcze plamy pozostały, to zmywa się je rozwodnionym kwasem solnym i poleruje następnie najczyściejszą trypłą.

KĄCIK HUMORYSTYCZNY.

Mamusie i córeczki.

Takie niewinne dziecko.

Matka Mińci pragnie bardzo swoją jedynaczkę wydać zamąż. A że odnajmuje u niej pokój jakiś saldokontysta bankowy, więc przed nim wychwala pod niebiosy zalety swej Mińci, i na dowód pokazuje mu poezye jako produkt talentu i wykształcenia córki.

— Ależ córeczka pani pisze tu „kohanie, miłość, nażeczony". Ona pojęcia niema o ortografii!

— O tak, to jeszcze takie niewinne dziecko! replikuje mama Mińci.

Po namyśle.

Podlotek: Teraz gdy już po raz trzeci przeczytałam książkę, muszę przyznać, że mama miała słuszność. To nie stosowna lektura dla młodych panien.

Albo coś takiego.

Joasia:

— Wiesz Lili, jak ja kiedy zdecyduję się wziąć męża, to musi to być jaki książe, hrabia, adwokat, inżynier, lub urzędnik, lub doktor, lub coś takiego.

Z albumu pensyonarki.

Nie wierz mężczyźnie moja Anielko,
Bo każdy chłopiec przysięga cienko,
Ze cię wciąż kochać będzie na zawsze
Lecz wkrótce miłość już mu się zatrze,
Bo gdy zostanie panem studentem,
Na pensyonarki patrzy ze wstrętem.
Czego ci życzy przywiązana do grobowej deski i do widzenia.
Mania z klasy IV-tej.

Wydawca: Krakowskie Tow. wydawnicze. Odpowiedzialny i naczelny redaktor: Ludwik Szczepański. Drukiem Aleksandra Rippera w Krakowie.